



Catalogue
CATERING
Chapitre
FOURS

Modèle
 ACE-061 400/230V 3N/3 50/60Hz

19010988

24/01/2019

FOUR MIXTE À INJECTION ADVANCE CONCEPT, ACE-061

La technologie simplifiée :

- Facilités d'utilisation
- Simplicité et rapidité
- Cuisson parfaite
- Économique

Capacité pour 6 bacs GN-1/1.

Contrôle du fonctionnement à travers les boutons + deux "Scroll"

5 Modes de cuisson: Vapeur, Mixte, Delta, Régénération et Air pulsé, jusqu'à 300°C.

Système d'injection d'eau dans la chambre de cuisson.

Muni de sonde à cœur.

Option préchauffage de la chambre.

3 vitesses - 2 puissances.

Système Cood-Down de refroidissement de la chambre.

Système « auto-reverse » pour l'inversion du sens de rotation du ventilateur.

Système de détection des erreurs.

Système mode SAV.

Protection IPX5.

Programme de lavage de la chambre "AUTOMATIC CLEANING".

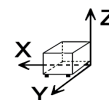
Fermeture rapide de la porte. Double vitre.

Pieds réglables en acier inox.

Accessoires en option:

- Échelle pour plateaux EB-61
- Échelle pour assiettes EP-61
- Chariot porte-Structure CP-11
- Support SH-11
- Douchette externe

DIMENSIONS



X Longueur	898 mm	X Longueur brute	980 mm
Y Profondeur	867 mm	Y Profondeur brute	1001 mm
Z Hauteur	846 mm	Z Hauteur brute	1100 mm
Poids net	117,0 kg	Poids brut	149,0 kg
Volume net	0,659 m3	Gross volume	1,079 m3

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ÉLECTRICITÉ

Puissance chauffage	9,00 kW
Puissance électrique	10,200 kW
Voltage	400/230V - 3N/3
Ampérage	18/28
Fréquence électrique	50/60Hz

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES EAU

Pression	H2O: 200-400kPa(2-4bar)
----------	-------------------------



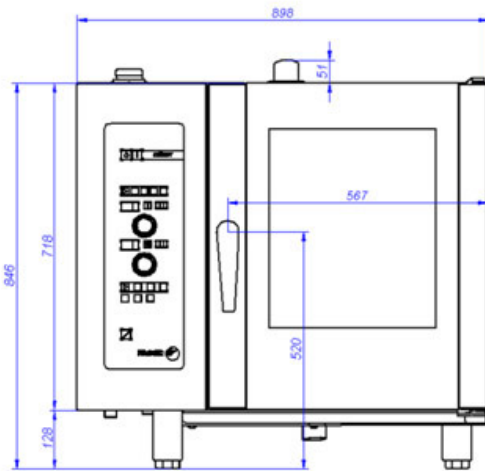
Catalogue
CATERING

Chapître
FOURS

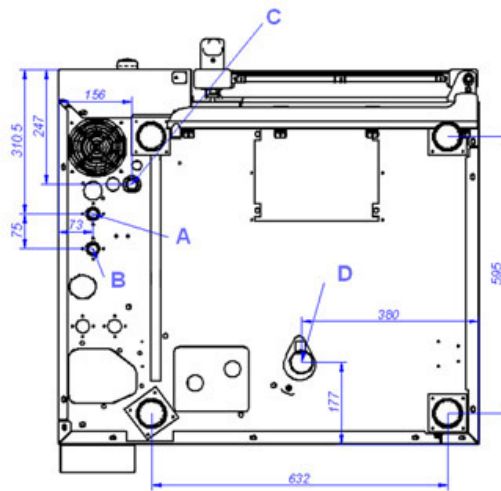
Modèle
ACE-061 400/230V 3N/3 50/60Hz

19010988

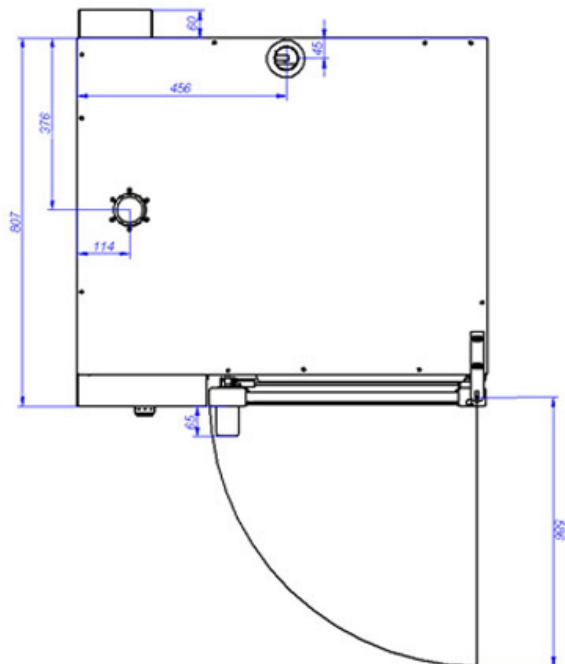
24/01/2019



ACE-061



VISTA DE LA BASE DESDE LA PARTE INFERIOR
VIEW FROM THE BOTTOM OF THE MACHINE



- A: Entrada de agua blanda
- B: Entrada de agua dura
- D: Desagüe

- C: Alimentación eléctrica

- A: Soft water inlet
- B: Water inlet
- D: Drain

- C: Electrical connection